

COMITATO PROMOTORE PER I VINI DOC
“MAMERTINO DI MILAZZO” O “MAMERTINO”

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

(Approvato con Decreto del 3 settembre 2004 pubblicato nella G.U. n. 214 del
11.09.2004)

A cura di :

Dr Girolamo Bambara
Per. Agr. Biagio Cacciola

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “MAMERTINO DI MILAZZO” O “MAMERTINO”

Art. 1

(denominazione e vini)

La denominazione di origine controllata “Mamertino di Milazzo” o “Mamertino” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: Bianco, Bianco riserva, Rosso, Rosso riserva, Calabrese o Nero d’Avola, Calabrese o Nero d’Avola riserva, Grillo-Ansonica o Grillo-Inzolia o viceversa.

Art. 2

(base ampelografica)

I vini di cui all’art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Bianco e Bianco Riserva: Grillo e Ansonica o Inzolia congiuntamente con una percentuale minima del 35% e con un minimo del 10% di ogni vitigno, Catarratti con una percentuale minima del 45 %. Possono concorrere per la restante quota, fino ad un massimo del 20% i vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella provincia di Messina;

Rosso e Rosso riserva: Calabrese o Nero d’Avola con una percentuale minima del 60 %, Nocera con una percentuale minima del 10%. Possono concorrere per la restante quota, fino ad un massimo del 30 per cento i vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella provincia di Messina;

Calabrese o Nero d’Avola e Calabrese o Nero d’Avola riserva: Calabrese o Nero d’Avola, minimo l’85%. Possono concorrere per la restante quota, fino ad un massimo del 15% i vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella provincia di Messina;

Grillo-Ansonica o Grillo-Inzolia: Grillo e Ansonica o Inzolia o viceversa, 100%, con un minimo di ciascuno del 20%.

**COMITATO PROMOTORE PER I VINI DOC
“MAMERTINO DI MILAZZO” O “MAMERTINO”**

Art. 3

(zona di produzione delle uve)

La zona di produzione delle uve atte all'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata “Mamertino di Milazzo” o “Mamertino” ricade nella provincia di Messina e comprende i terreni dei territori amministrativi dei comuni di Ali, Ali Terme, Barcellona Pozzo di Gotto, Basicò, Castoreale, Condò, Falcone, Fiumedinisi, Furnari, Gualtieri Sicaminò, Itala, Librizzi, Mazzarrà Sant'Andrea, Merì, Milazzo, Monforte San Giorgio, Montalbano Elicona, Nizza di Sicilia, Oliveri, Pace del Mela, Patti, Roccalumera, Roccavaldina, Rodi Milici, San Filippo del Mela, Santa Lucia del Mela, San Pier Niceto, Scaletta Zanclea, Terme Vigliatore, Torregrotta, Tripi.

COMITATO PROMOTORE PER I VINI DOC “MAMERTINO DI MILAZZO” O “MAMERTINO”

Art. 4

(Norme per la viticoltura)

1– Condizioni naturali dell’ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Mamertino di Milazzo” o “Mamertino” devono essere quelle normali della zona ed atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono essere impiantati su terreni idonei per la produzione dei vini di cui trattasi. Sono comunque esclusi quelli di fondo valle, eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati

2 – Densità d’impianto.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti dei vigneti atti alla produzione dei vini di cui trattasi la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4000 in coltura specializzata. I nuovi impianti è ammessa solo se specializzati.

3 – Forme di allevamento e sesti di impianto.

Le forme di allevamento ed i sesti di impianto consentiti sono quelli ad alberello e contropalliera.

4 – Sistemi di potatura.

La potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, deve essere corta o mista, è esclusa la potatura lunga.

5 – Forzatura e irrigazione.

E’ vietata ogni pratica di forzatura.

E’ consentita l’irrigazione di soccorso.

6 – Resa ad ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata, la produzione massima per ceppo ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo devono essere quelli riportati di seguito:

TIPOLOGIA	PRODUZIONE UVA t/ha	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO NATURALE MINIMO %/vol
Bianco	11	11
Bianco Riserva	9	12,5
Rosso	10	12
Rosso riserva	10	12,5
Calabrese o Nero d’Avola	10	12
Calabrese o Nero d’Avola riserva	10	12,5
Grillo-Ansonica o Grillo-Inzolia o viceversa	11	10,5

Per i vigneti in coltura promiscua o mista, la produzione massima di uva ad ettaro per l’ottenimento dei vini di cui trattasi, deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite col sistema di calcolo pro-rata.

COMITATO PROMOTORE PER I VINI DOC “MAMERTINO DI MILAZZO” O “MAMERTINO”

Art. 5

(Norme per la vinificazione)

1 – Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3.

In deroga al precedente comma, è consentito che le predette operazioni di vinificazione, siano effettuate in cantine situate al di fuori della zona di produzione delle uve, purché in provincia di Messina, se in tali stabilimenti venivano prodotti vini con uve della zona di produzione di cui all'art. 3 prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare. La deroga di cui sopra è concessa dal Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentita la regione interessata, comunicate all'ufficio repressioni frodi ed alla Camera di commercio, competente per territorio, su presentazione di apposita richiesta da parte delle ditte interessate, corredata da idonea documentazione.

2 – Correzioni e colmature.

Non è consentita alcuna pratica volta all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale.

E ammessa la colmatura dei tipi riserva, in corso dell'invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione di origine, di uguale colore e varietà, anche non soggetti ad invecchiamento, in misura complessiva non superiore al 10 %.

3 – Resa uva/vino e vino/ettaro.

La resa massima dell'uva in vino pronto per il consumo e la produzione massima di vini per ettaro devono essere quelle riportate di seguito:

TIPOLOGIA	RESA UVA/VINO %	PRODUZIONE MASSIMA VINO FINITO/ETTARO LITRI
Bianco	70	7.700
Bianco riserva	65	5.850
Rosso	70	7.000
Rosso riserva	70	7.000
Calabrese o Nero d'Avola	70	7.000
Calabrese o Nero d'Avola riserva	70	7.000
Grillo-Ansonica o Grillo-Inzolia o viceversa	70	7.700

Qualora la resa uva/vino superi i rispettivi limiti di cui sopra di non oltre il 5%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto ultimo limite, il diritto alla denominazione di origine, decade per tutta la partita.

4 – Invecchiamento.

I seguenti vini, prima dell'immissione al consumo, devono essere sottoposti ad un periodo, di invecchiamento obbligatorio come appresso indicato:

TIPOLOGIA	DURATA IN MESI	DI CUI IN LEGNO MESI	DECORRENZA GIORNO E MESE SUCCESSIVO ALLA VENDEMMIA DI CIASCUN ANNO
Bianco riserva	24	6	01/11
Rosso riserva	24	6	01/11
Calabrese o Nero d'Avola riserva	24	6	01/11

COMITATO PROMOTORE PER I VINI DOC
“MAMERTINO DI MILAZZO” O “MAMERTINO”

Art. 6

(Caratteristiche al consumo)

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti rispettive caratteristiche:

“Mamertino di Milazzo” o “Mamertino” Bianco:

Colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;
Odore: gradevole, fine, caratteristico, più o meno fruttato;
Sapore: secco, equilibrato ;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
Acidità totale minima: 5,0 g/l.
Estratto non riduttore : 15,0 g/l;

“Mamertino di Milazzo” o “Mamertino” Bianco riserva:

Colore: giallo dorato più o meno intenso, talvolta con riflessi ambrati;
Odore: etereo, pieno, caratteristico talvolta più o meno passito;
Sapore: dal secco, all'amabile, al dolce, gradevole, tipico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore: 20,0 g/l.

“Mamertino di Milazzo” o “Mamertino” Rosso:

Colore: rubino più o meno tenue, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;
Odore: tipico, lievemente fruttato, delicato;
Sapore: secco, corposo, sapido;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l.
Estratto non riduttore: 20,0 g/l.

“Mamertino di Milazzo” o “Mamertino” Rosso riserva:

Colore: rubino intenso, tendente al rosso mattone;
Odore: caratteristico, vinoso, armonico;
Sapore: secco, corposo, pieno;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore: 22,0 g/l.

“Mamertino di Milazzo” o “Mamertino” Calabrese o Nero d'Avola:

Colore: rubino intenso;
Odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
Sapore: asciutto, pieno, armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore: 20,0 g/l.

“Mamertino di Milazzo” o “Mamertino” Calabrese o Nero d'Avola riserva:

Colore: rubino intenso tendente al rosso granato;
Odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
Sapore: asciutto, corposo, armonico;

COMITATO PROMOTORE PER I VINI DOC “MAMERTINO DI MILAZZO” O “MAMERTINO”

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore: 22,0 g/l.

“Mamertino di Milazzo” o “Mamertino” Grillo-Ansonica o
Grillo- Inzolia o viceversa:

Colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;
Odore: caratteristico, più o meno fruttato, delicato;
Sapore: secco, armonico, fresco;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore: 15,0 g/l.

Per le tipologie per le quali è obbligatorio un periodo di invecchiamento in legno e per tutte le altre nel cui ciclo produttivo ne è possibile l'utilizzazione, al sapore può notarsi il sentore di legno più o meno intenso.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e le indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per ciascun vino relativi all'acidità totale e all'estratto non riduttore.

Art. 7

(Etichettatura, designazione e presentazione)

1 – Qualificazioni.

Nell'etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “fine”, “scelto”, “selezionato”, e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

2 – Tipi merceologici.

L'indicazione in etichetta relativa al contenuto zuccherino, per il tipo Bianco riserva, è obbligatoria per l'amabile ed il dolce.

5 – Annata.

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Art. 8

(confezionamento)

1 – Volumi nominali.

Per l'immissione al consumo dei vini di cui all'art. 1 sono ammessi soltanto recipienti di vetro di volume nominale fino a litri 3.

2 – Tappatura e recipienti.

Per i vini di cui all' art. 1 è obbligatoria la tappatura raso bocca con sughero o altra sostanza inerte per tutti i recipienti di volume nominale superiore a litri 0.250.